

PINOT NOIR GRAN RESERVA

COSECHA 2021

Valle de Leyda
100% Pinot Noir

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
12.6°	3.24	4.25 g/L	0.4 g/L	2.04 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La vendimia 2021 fue más tardía, ya que se inició a fines de febrero. Esto, debido a un invierno con más lluvias que las últimas temporadas, junto a una primavera y verano con temperaturas más frías y de mayor nubosidad que los promedios, sumado a una lluvia en pleno verano. Dado estas condiciones, la cosecha fue más tarde de lo normal y con uvas de menor grado alcohólico, gran potencial aromático y muy buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en estanques de acero durante 5 días a 20°C, realizando remontajes suaves diariamente. Después de la fermentación maloláctica, una parte de la mezcla evolucionó en barricas durante 6 meses. Posteriormente, el vino fue clarificado y embotellado, de forma de conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

6 meses en barricas de roble francés y americano (20% de la mezcla).



COSECHA 2020



COSECHA 2020



COSECHA 2019

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con destellos púrpuras.

Aroma: Muy expresivo y complejo en nariz. Delicadas notas de frutos rojos destacando las frutillas y frambuesas junto con notas de vainilla dulce y un toque de nuez moscada.

Paladar: Un vino suave y delicado que comienza con una acidez refrescante para luego tener un final largo y placentero formando un vino muy equilibrado.

Gastronomía: Aperitivos, quesos suaves y cremosos. Platos con champignones, risotto de hongos, roast beef y ensaladas.

